

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.ФОМ Основы законодательства ПЖС промежуточная аттестация

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции из сырья животного происхождения

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1	Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции из сырья животного происхождения

1. Что такое техническое регулирование? Что такое технический регламент? Перечислите цели и принципы принятия технических регламентов.
2. Дайте определению термину «стандартизация». Назовите цели и принципы стандартизации. Какие объекты стандартизации Вам известны?
3. Какие документы в области стандартизации используются на территории РФ?
4. Какие категории стандартов Вы знаете? Что представляют собой межгосударственные стандарты? Как формируется их обозначение?
5. Что представляет собой средство измерений? Каковы принципиальные отличия средства измерений от испытательного оборудования? Какие средства измерений Вы знаете?
6. Как Вы понимаете термин «подтверждение соответствия»? Какие формы подтверждения соответствия Вы знаете? Что такое «сертификация»? В какие формы она проводится? Чем она отличается от подтверждения соответствия?
7. В каких формах осуществляется подтверждение соответствия молочной продукции по ТР ТС 33/2013? Какие процедуры включает в себя схема декларирования 1 д ТР ТС 033/2013?
8. Чем отличаются указанные стандарты (категория, вид, комплекс и т.д.):
ГОСТ 30648.4-99 Продукты молочные для детского питания. Титриметрические методы определения кислотности
ГОСТ Р 70354-2022 Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности
ГОСТ Р 51258-99 (DIN 10326-86) Молоко и молочные продукты. Метод определения сахарозы и глюкозы
9. Изображенный на рисунке знак представляет собой



10. Пищевая ценность продукции составляет: белки – 4 г, жиры – 10 г, углеводы – 50 г, пищевые волокна – 2 г. В соответствии с ТР Тс 022/2011 укажите энергетическую ценность продукции, кДж/ккал.

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.